

La Guida Michelin conferisce 1 stella e 1 Bib Gourmand a Stéphane Décotterd per i suoi ristoranti nel cuore del Glion Institute of Higher Education

Glion (Svizzera), 2 ottobre 2023 - La Guida Michelin svizzera ha assegnato per il secondo anno consecutivo 1 Stella a Stéphane Décotterd per il suo ristorante gourmet "*Stéphane Décotterd*" e 1 Bib Gourmand per "*Le Bistro by Décotterd*".

La Guida Michelin ha assegnato 1 stella a Stéphane Décotterd per il suo ristorante gourmet nel cuore del Glion Institute of Higher Education (GIHE). "*Le Bistro by Décotterd*" è stato inoltre premiato per il secondo anno consecutivo con 1 Bib Gourmand dalla prestigiosa guida. **Il complesso della "Maison Décotterd" comprende quattro aree culinarie: il ristorante gourmet "Stéphane Décotterd", "Le Bistro by Décotterd", il Bar e la Lounge**, che costituiscono una vera e propria destinazione gastronomica in un ambiente spettacolare. La nuovissima Lounge ha recentemente aperto le sue porte in collaborazione con il prestigioso marchio di cognac Louis XIII e lo Champagne Télmont. Qui gli ospiti possono gustare vini e liquori con una vista spettacolare sulle Alpi e sul Lago di Ginevra.

Stéphane Décotterd ha dichiarato: "*Vorrei ringraziare tutto il mio team per il duro lavoro e l'impegno profuso, e sono orgoglioso di poter condividere con loro questo magnifico premio. Vorrei anche ringraziare tutti i produttori della regione con cui ho stretto legami negli ultimi anni di collaborazione. Tutti loro fanno parte della mia filosofia di privilegiare i prodotti locali e di produrre una cucina regionale ed eco-responsabile*".

"Siamo onorati di avere la "Maison Décotterd" nel cuore del nostro istituto. Si tratta di un'opportunità unica per gli studenti di Glion, che potranno trarre ispirazione dall'eccezionale talento culinario dello chef e della sua brigata", ha dichiarato Frédéric Picard, CEO di GIHE. Gli studenti del primo semestre del Bachelor trascorrono quattro settimane di tirocinio presso la Maison Décotterd, alternandosi tra il ristorante gourmet e la sua cucina, il bistrot e il bar.

Stéphane Décotterd

Stéphane Décotterd è nato a Billens nel cantone di Friburgo ed è cresciuto a Corseaux e La Tour-de-Peilz vicino a Vevey. Decide di diventare chef dall'età di dieci anni e inizia il suo apprendistato subito dopo la scuola presso il ristorante "Le Petit" di St-Légier. Dopo aver lavorato in alcuni altri ristoranti, tra cui Le Pont de Brent, e aver trascorso due anni in Quebec, Canada, è tornato in Svizzera nel 2005, dove ha lavorato per Le Pont de Brent. Nel 2008 ha vinto il concorso "Cuisinier d'Or", il premio al miglior chef svizzero. Nel 2009 si è classificato quinto al mondo al Bocuse d'Or, concorso di cucina artistica a Lione (Francia). Nel 2011, Stéphane ha preso le redini del "Pont De Brent" insieme a sua moglie Stéphanie. Nel 2012 la coppia ha ottenuto due stelle nella Guida Michelin e un punteggio 18/20 Gault-Millau. Nel 2018, lo chef ha abbandonato i frutti di mare, la frutta esotica e altri prodotti importati per dedicarsi esclusivamente alla cucina eco-responsabile che promuove i prodotti e i terroir locali. Nel 2020 lo Chef è stato insignito a Londra dell'"Ethical Cuisine Trophy" dall'Associazione Relais & Châteaux di cui è anche vicedelegato per la Svizzera e membro del World Culinary Council. Nello stesso anno ha ricevuto anche il premio "Swiss Culinary Merit" per la sua eccellenza e il suo know-how nel rispetto dei prodotti del patrimonio culinario svizzero. È anche membro dell'Académie Culinaire de France.

Maison Décotterd

Maison Décotterd ha aperto le sue porte nel settembre 2021 nel cuore del Glion Institute of Higher Education, con vista su Montreux e sulla Riviera vodese. Guidata dallo chef Stéphane Décotterd e dalla moglie Stéphanie Décotterd, vincitori del Premio Michelin Ospitalità e Servizio Svizzero 2019, Maison Décotterd vanta due ristoranti, un bar e la Lounge: il ristorante gourmet Stéphane Décotterd (18 punti Gault et Millau – 1 stella Michelin), Le Bistro by Décotterd (Bib Gourmand Michelin) il Bar e la Lounge by Décotterd. I due ristoranti, che offrono viste mozzafiato sul Lago di Ginevra e sulle montagne circostanti e riflettono la visione dello chef Stéphane Décotterd di una cucina regionale, eco-responsabile e originale. Maison Décotterd è membro dell'associazione Relais & Châteaux, sinonimo di eccellenza, oltre ad appartenere ad una rete mondiale di 580 hotel e ristoranti di alto livello.

<https://maisondecotterd.com/>